

## Lambrusco Grasparossa DOP Amabile 'Grappolo'

Settecani | Emilia-Romagna

IT BIO 009

Dieser Lambrusco Grasparossa DOP Amabile 'Grappolo' ist fruchtig und intensiv im Aroma. Er besitzt eine deutlich spürbare Süße, die jedoch sehr gut mit der Säure und den Bitterstoffen harmoniert. Daher ist er sehr angenehm und nicht zu süß am Gaumen und ein wunderbarer Begleiter zu scharfen und deftigen Speisen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	Erdbeere, Himbeerbonbon, rote Johannisbeere
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, moderates Tannin, prickelnd

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Charmat
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

### Produzent

Die Cantina Settecani wurde 1923 in Castelvetro di Modena gegründet. Hier schloss sich eine Gruppe von 48 Winzern zusammen und gründete eine der traditionsreichsten Winzergenossenschaften der Region Emilia. Heute zählt die Kellerei 150 Mitglieder: eine echte Familie, die jährlich etwa 50.000 Doppelzentner Trauben erntet.

<b>Gründungsjahr</b>	1923
<b>Rebfläche</b>	400 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	abhängig vom Jahr
<b>Rebsortenspiegel</b>	Lambrusco Grasparossa, Pignoletto, Trebbiano, Lambrusco di Sorbara

Cantina Settecani | Via Modena, 184 | Settecani di Castelvetro (MO) | IT BIO 009